

MAKI AU GRUYERE AOP, SAUMON FUME ET LEGUMES



Préparation : 10 min. Cuisson : - Ingrédients : 6 pers.

- **200 g** de Gruyère AOP
- **6 tranches** de saumon fumé
- $\frac{1}{2}$ concombre

- **6 feuilles** de chou
- **6 feuilles** de laitue

1. Couper le Gruyère AOP en grands triangles d'env. 3mm d'épaisseur.
2. Couper le saumon fumé en 18 larges lanières.
3. Laver les feuilles de laitue, le chou rouge et le concombre.
4. Couper le chou en fines lanières d'env. 4mm.
5. Couper les feuilles de laitue en 3 pour qu'elles soient de la même taille que les lanières de saumon.
6. Couper le concombre en fins bâtonnets d'env. 4mm.
7. Étaler les tranches de saumon sur le plan de travail et garnissez-les de laitue.
8. Rouler les tranches de saumon sur elles-mêmes en laissant un trou au milieu.
9. Garnir avec le chou rouge, le concombre et les triangles de Gruyère AOP.
10. Disposer les makis dans une grande assiette et réserver au frais.
11. Accompagner d'une sauce soja et de wasabi.

BON APPETIT